JULIUS
L'alpinista Perlotto nell'inferno della Bosnia
a pagina II

NAUTICA
La «Barcolana» deve ora scegliere il suo futuro
a pagina III

NAUTICA
Fuoribordo: una rivoluzione a quattro tempi
a pagina III

TURISMO
Viaggio nei misteri della splendida isola di Pasqua
a pagina IV

Weekend
IL PICCOLO

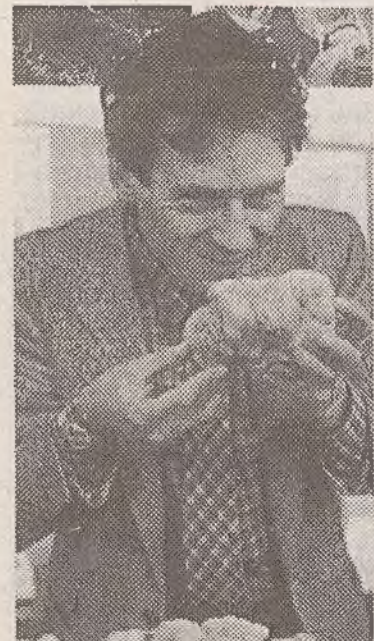
UN PUNTO DI VENDITA A MONTONA, MOLTO FREQUENTATE LE TRATTORIE DI CASTELVENERE

Istria, caccia grossa al tartufo

Dall'aspetto di tuberi globosi o irregolari i tartufi furono scoperti come cibo pregiato in Istria già nel 1929. Questi funghi Ascomiceti sotterranei (ipogei) che ricoprono per un terzo la penisola istriana vivono in simbiosi con le radici di varie piante e si sviluppano particolarmente coabitando in stretto rapporto con querce, noccioli, faggi, pioppi e salici.

Commercializzato sin dal 1932, quest'anno Levade, paese di circa 170 abitanti sito a pochi chilometri da Montona, ha dedicato al tartufo «il diamante della cucina», come lo definì Brillat-Savarin, per la prima volta una Fiera nelle giornate di sabato 22 e domenica 23 ottobre abbinando a questa una rassegna di cani da tartufo seguita da dimostrazione pratica delle loro capacità. Tra i tartufi bianchi istriani di consistenza carnosa che hanno fatto bella mostra di sè ha «brillato» qualche esemplare che ha raggiunto dimensioni ragguardevoli e superato i quattro ettogrammi di peso.

È un vero piacere per il gusto e per l'olfatto sedersi a tavola in buona compagnia in queste prime giornate di novembre, specialmente dopo aver fatto una bella passeggiata, nel bosco di Montona o lungo le valli del Quieto, in una trattoria nei dintorni di Levade o a Montona, mentre fuori le prime nebbie velano l'incantevole paesaggio ancora verde punteggiato di giallo oro e rosso cremisi.

I piatti sono tutti preparati semplicemente — spiega la signora Tatiana che gestisce uno dei locali del centro di Levade — così che il tartufo ha modo di sprigionare il proprio aroma aggressivo senza incontrare resistenza. Oltre alla classica cucina istriana siamo in grado di offrire alla nostra clientela i crostini di pane caldo spalmati di crema e tartufo grattugiato, la pasta, gli gnocchi e i «fusi» fatti in casa, tortellini ripieni del prelibato fungo simbiotico e piatti di carne cosparsi di lamelle di tartufo tagliate sottilissime con l'apposito strumento.

Non mancano nella lista i vini Malvasia e Refosco, la grappa fatta in casa profumata di tartufo e l'amaro sempre rigorosamente al tartufo.

Nel centro di Buzet a pochi metri dal distributore di benzina è aperto dal 30 marzo di quest'anno un elegante negozio dove si possono acquistare tartufi freschi e specialità quali miele, tortellini, fondutelli, olio, burro, formaggio, salse, amari e cioccolatini tutti rigorosamente al tartufo e in più funghi secchi coltivati in loco Shiitake di origine giapponese. (Orario: sabato e domenica inclusi 8.30-12.30, 16-19, chiuso il martedì).

Senza allontanarsi tanto dalla nostra città troviamo nell'area dell'Alto Buiese, appena superato il confine croato, oltre ai già noti ristoranti di Castelvenere, Cremegne, Plovania, Momiano e Grisignano trattorie che propongono come specialità piatti a base di tartufo dall'inconfondibile e incontenibile profumo, come le tagliatelle e la frittata.

Cristina Sirca

MOSTRA INTERNAZIONALE PER L'INFANZIA

Sarmede, un posto per le fiabe

Una volta l'anno un piccolo paese aggrappato alle pendici delle Prealpi dove le colline trevigiane cominciano a farsi più tondeggianti, diventa un posto da fiaba. È Sarmede, poco distante da Vittorio Veneto, che ospita la Mostra internazionale dell'illustrazione per l'infanzia. Quest'anno, alla dodicesima edizione della rassegna, che verrà inaugurata domani, saranno esposte opere di 44 illustratori provenienti da 23 Paesi diversi. Dalla Lituania alla Turchia e all'Iran, dal Sud Africa agli Stati Uniti, dal Giappone e dalla Cina al Vietnam e a Taiwan: artisti, esperienze, stili, culture diverse accomunati dalla stessa capacità di sintonizzarsi con il mondo dei bambini.

La rassegna di Sarmede continuerà fino al 18 dicembre e si trasformerà in una vera e propria festa nel «paese delle fiabe» nei pomeriggi del 27 novembre e del 4 dicembre. La piazza del paese ospiterà infatti spettacoli di saltimbanchi, mangiafuoco, marionette e burattini provenienti dall'Italia e dall'estero. L'orario feriale della mostra andrà dalle 9 alle 12 e dalle 20 alle 21.30, mentre nei giorni festivi e prefestivi rimarrà aperta dalle 9 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 21.30.

p. c.

VENTI RISTORANTI DELLA CARNIA

Una coalizione per i funghi

Soufflé di funghi in salsa di Montasio, crostini di polenta ai funghi e Montasio, crostone ai funghi, pasticcio di crespelle ai funghi porcini e galletti, costine coi funghi, cappellacci ai funghi misti di bosco, tagliata di manzo con boletus edulis e rucola. Ecco le saporite proposte fatte da 20 ristoratori della Carnia che hanno risposto alle sollecitazioni dell'Unione Esercenti e dell'Apt della Carnia nell'intento di allungare la già buona stagione estiva, prendendo i turisti letteralmente per la gola. Il mese di novembre rappresenta forse il meglio dell'offerta gastronomica della Carnia, quella dove la tradizione ha il suo peso.

Dove assaggiare i prelibati funghi? Previa prenotazione (il prefisso per tutti è lo 0433) per verificare la disponibilità di questi preziosi frutti ricordiamo, raccolti in loco e quasi tutti dagli stessi ristoratori o dalle loro famiglie, ecco gli indirizzi. Locanda Al Maggiolino, Ovaro, tel. 67102; Alla Pagoda di Colza di Enemonzo, tel. 74286; l'Hotel Coton, tel. 88066 e il Nuoitas, tel. 88387 di Forni di Sopra. A Tolmezzo si propongono l'Antica trattoria Cooperativa, tel. 44720; il ristorante Roma, tel. 2081, il ristorante Cimenti, tel. 43069 e il ristorante Al Benvenuto, tel. 2990. Bepi Salon, tel. 92003, il Park Oasi, tel. 92048 e il Belvedere, tel. 92006 rappresentano l'offerta gastromicologica di Arta Terme. A Paluzza si propone pure una pizzeria, La Torade, tel. 775154, assieme ai ristoranti Galles, tel. 775442 e Da Otto, tel. 779002. A Paularo i funghi si degustano al Cavallino, tel. 70180, mentre a Ligosullo vengono serviti al Valdajer, tel. 77058. Anche piccoli paesini, come Lauco, propongono i ricchi raccolti del loro bosco al ristorante Alla Frasca Verde, tel. 74122. Fusea viene rappresentata dal ristorante Da Maria, tel. 2108, mentre Ravascletto lascia l'onere al ristorante Da Bepi nella frazione di Chiampei, tel. 66029. Infine Forni Avoltri con il ristorante Al Sole che risponde al numero 72012.

TRIESTE

- Il centro congressi della Stazione marittima ospita fino a domenica la dodicesima edizione della mostra-mercato dell'antiquariato.
- Domani alle 20.30 il teatro Cristallo presenterà il primo spettacolo ospite della Contrada. Si tratta de «Chi la fa l'aspetta o sia I chiassetti del carneval» di Carlo Goldoni.
- Allo studio d'arte Nadia Bassanese domani alle 18 s'inaugura la mostra personale di Pino Pinelli. Tutti i giorni feriali dalle 17 alle 20. Fino al 30 novembre.
- La Galleria Cartesius domani alle 18 presenta l'esposizione di Franco Degrassi. Fino al 25 novembre. Feriali 11-12.30 e 16.30-19.30. Festivi 11-13.
- Alla Galleria Rettori Tribbio 2 ha aperto i battenti la mostra «Itinerari alternativi» dell'artista Tobia Rava'. Feriali 10.30-12.30 e 17.30-19.30. Festivi 11-13. Fino all'11 novembre.

FRIULI

- Ad **Aiello del Friuli**, nella sala del Museo della civiltà contadina del Friuli Imperiale si può visitare una mostra su Palmanova e la società rurale della Bassa friulana tra il '500 e il '600. Fino a domenica.
- Ad **Aprilia Marittima** si svolge la mostra- mercato di imbarcazione usate «Nautilia». Fino al 13 novembre.
- Al centro fiulano arti plastiche di **Udine** è aperta la XI rassegna internazionale dell'infanzia dal titolo «Le immagini della fantasia». Da lunedì a sabato 10-12 e 16-18.30. Fino al 26 novembre.
- Nella sala Bison del Civico Museo storico di **Palmanova** si può visitare la mostra fotografica dedicata al pittore Giuseppe Bernardino Bison. Tutti i giorni dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 19, escluso il mercoledì. Fino al 20 novembre.

VENETO

- Alla Fiera di **Longarone** si svolge «Arredamont», mostra di arredamento che chiuderà il 6 novembre.
- «Rinascimento: da Brunelleschi a Michelangelo, la rappresentazione dell'architettura, a Palazzo Grassi fino a domenica. Tutti i giorni dalle 10 alle 19.
- Al Museo Correr fino all'11 dicembre è aperta l'esposizione «Impressionismo & Neoimpressionismi». Tutti i giorni, orario 10-19.
- «Cirillo Grott, dal legno alla scultura», è la mostra che si può visitare al Museo diocesano di Sant'Apollonia. Fino a domenica.
- Fino al 6 gennaio a Palazzo Fortuny resterà aperta la rassegna «New Pop, illustrazione americana». Orario 10-19. Chiuso il lunedì.
- Al liceo Foscarini fino al 19 dicembre si può visitare la mostra «Un gabinetto di Fisica dell'Ottocento». Feriale 10-13.
- «Antonio Dalmistro 1772-1847-Primo deputato del Comune di Murano»: questo il titolo della rassegna che si può visitare al centro civico nella piccola isola veneziana fino a domenica.
- Fino al 20 novembre è aperta nella chiesa di San Stae la mostra «Il grande presepio veneziano di Parigi». Tutti i giorni con orario 10-13 e 14-19.

OLTRECONFINE

- Questa sera a **Lubiana** al Centro «Cankariev Dom» alle 21 concerto di musica jazz col mezzosoprano Anastazija Nizamov e il pianista L. Brandioljca.
- Ancora domani a **Lubiana**, al Cankariev Dom, Bazar della moda 1994. Sfilate dalle 17 alle 20.
- **A Lubiana** la Galleria Tivoli ospita una mostra dell'Associazione Artisti grafici di Monaco di Baviera. Sono esposte 95 opere di undici autori. Feriali 10-18, festivi 10-13. Lunedì chiuso. Fino al 20 novembre.
- **A Lubiana**, alla galleria del Cankariev Dom è allestita una mostra comprendente l'intera produzione di multipli componibili di Miguel Ortiz Berrocal. Visite tutti i giorni dalle 12 alle 20. Fino al 27 novembre.

DOMENICA LA MANIFESTAZIONE IN TIVU'

Forni, mele all'asta

Nel mercatino si trovano tutti i tipici prodotti carnici

Un'asta delle mele? Trentino-Alto Adige? No, in Carnia. Domenica 6 novembre verrà battuta un'asta per le mele della Carnia. La manifestazione, che quest'anno si terrà a Forni di Sopra, ha atirato anche l'attenzione della Rai che sul 1.o canale trasmetterà in diretta dalle ore 12 su Linea Verde l'asta stessa. In tale occasione ci sarà pure una mostra mercato dei prodotti agricoli della Carnia: mieli, formaggi e altri prodotti latticini, salumi, patate, zucche, sciroppi, erbe officinali, fagioli, erbe officinali e distillati. A questa mostra parteciperanno gli agricoltori che ogni sabato tengono il mercatino agricolo a Tolmezzo, nei gazebo messi a disposizioe dalla Comunità Montana, che presenteranno il meglio di una produzione che si rifà alla tradizione, ove generalmente la produzione avviene con particolare cura biologica.

Non solo mele, quindi, ma tutto un piccolo universo agricolo che permette un recupero fondiario di zone di montagna, di tradizione agroalimentare e di alcuni prodotti, quali ad esempio il formaggio salato, che altrimenti sarebbe destinato a scomparire se non venisse prodotto in maniera «familiare» come ancora si effettua nella montagna friulana. In tale occasione anche gli operatori turistici si sono interessati.

In particolar modo quelli che trattano la gastronomia che presenteranno in piazza un'allettante banchetto di derivati dai prodotti agricoli locali, mentre nei ristoranti sarà possibile gustare la particolare cucina della Carnia.

CARINZIA

Novanta bambole da...sballo in mostra a Villaco

Un museo della bambola è stato allestito in Carinzia, a pochi chilometri dal confine italo-austriaco.

Ha sede a Vassach, alla periferia della più nota Villach, è ospitato in una fattoria del 1630 opportunamente restaurata e presenta 90 pezzi in ceramica, legno o vinile, costruiti dai migliori artisti europei con tecniche che, nei primi due casi, richiamano quelle degli artisti dei secoli scorsi.

«Sono esposte — hanno ricordato i proprietari-ideatori del museo — pregiate e costose bambole, che raffigurano soprattutto bambini e per ognuna di loro è stato costruito un ambiente particolare».

Il museo è aperto tutti i giorni, con l'eccezione del periodo novembre-aprile in cui è chiuso la domenica.

MORTEGLIANO

Orzetto del norcino e filetto d'Angus

«Da Nando» a Mortegliano è un elegante ristorante composto da più sale separate da belle porte con vetrate policrome. È di proprietà della famiglia Uanetto, ristoratori di lunga data. In cucina c'è mamma Isolina coadiuvata da ben cinque giovani cuochi, tra cui Carla Savorian. Tutti assieme propongono un'ampia scelta di piatti, sia tipici della cucina friulana che nazionali.

Tra gli antipasti troviamo: patè di funghi; castagne in agrodolce con prosciutto di Sauris; polente quinciade; radicchio di Treviso ai ferri con vinaigrette di senape e prosciutto d'oca; fritti misti con salame all'aceto.

Tra i primi: vellutata di castagne; pasticcio di mais e porcini; orzetto del norcino; focaccia con salame e castagne. Tra i secondi: stinco di vitello al forno; petto d'anatra con salsa di prosciutto di Sauris; costicine d'agnello presalè; filetto d'Angus al rosmarino; coniglio farcito in sfoglia. I dolci sono molti: torte; crostate di frutta di stagione; ecc... I vini sono tutti a Doc, sia locali che nazionali. Vasta la gamma dei distillati.

Il prezzo di un menù degustazione, bevande escluse, è di Lire 48.000. Chiuso il martedì.

Tel. 0432-760187. Via Divisione Julia n. 4.

Get

L'AVVENTURA DELL'ALPINISTA FRANCO PERLOTTO

Vette di solidarietà

Dalle pareti estreme all'inferno della Bosnia per aiutare i bambini abbandonati

Pioniere del free-climbing, lo scalatore vicentino coniuga impegno civile e passione sportiva. Vicino Mostar ha creato un centro di accoglienza

Come per numerose altre «occupazioni» umane, lo scalatore di montagne, per mestiere o per passione, si trascina dietro il suo bravo stereotipo, più o meno da quando questa attività è stata inventata. È ormai bicentenaria, ricca di bibliografia e non priva di contraddizioni, la figura dell'alpinista «conquistatore dell'inutile», cavaliere errante senza paura che affronta lotte spesso mortali contro le forze della natura privo di uno scopo apparente, di un risultato, di un nesso facilmente conprensibile che lo tenga ancorato al vivere comune e quotidiano.

Giocatori incalliti di una strana roulette russa, gli alpinisti si immaginano da sempre con la testa sulle cime innevate, separati dalle questioni grandi e piccole della società. Bisogna dire per correttezza che molti, moltissimi esponenti della scalata antica e moderna hanno calzato quello stereotipo come un guanto, quasi compiaciuti della nobile alienazione. Per contro, nomi anche illustri, Reinhold Messner in prima fila, hnano provato a più riprese a scrollarsi di dosso lo scomodo luogo comune con le parole e, quel che più conta, con fatti concreti.

Da annoverare senz'altro in questa seconda, minoritaria categoria è l'arrampicatore vicentino Franco Perlotto, personaggio contemporaneo che più volte, dagli anni Settanta a oggi, ha cavalcato con disinvoltura l'onda dell'avanguardia sulle pareti del mondo.

Nato alpinisticamente con il grande Renato Casarotto, allora suo vicino di casa, Perlotto si distingue ben presto, oltre che per le sue doti tecniche, per curiosità e spregiudicatezza. È fra i primi italiani a lasciare l'arrampicata classica per cercare nuovi orizzonti nel cuore del mito californiano di Yosemite Valley; esperienza che lo porta a importare il fenomeno «Free climbing» e il concetto «Think pink», da anni ormai snaturato in semplice effetto commerciale. Si lancia in seguito sulle pareti di tutto il pianeta nei luoghi più impensati, fino a scalare in prima assoluta i 1000 metri del Salto Angel, in Amazzonia, la cascata più alta della Terra. Da quella avventura e dal contatto con le popolazioni locali, Franco trae nel 1989 il primo spunto di solidarietà concreta, e con lo stesso slancio alpinistico ritorna molte altre volte in Amazzonia dove, tra difficoltà ambientali e politiche apparentemente insormontabili, allestisce un centro di assistenza per la tribù degli indiani Yanomani, comunità indigena della foresta pluviale costantemente vessata dall'esercito e dalle multinazionali del legno, fino a minacciarne l'estinzione.

Ancora una volta all'avanguardia, Perlotto dimostra in quella occasione che gli uomini di parete, abituati a sforzi, sofferenze, soluzioni tecniche funamoboliche, possiedono un «know how» operativo al di fuori del comune. Basta avere il coraggio e l'umiltà di metterlo a disposizione, ogni tanto, delle varie macchine di solidarietà impegnate nel panorama, purtroppo infinito, delle tragedie quotidiane. L'associazione cui l'alpinista vicentino fa capo è la Care, organismo di cooperazione internazionale che si trova al terzo posto della graduatoria mondiale per importanza dopo Caritas e Crocerossa, della quale è tra l'altro responsabile nazionale per l'Italia. Per conto di tale organismo Perlotto si è trovato a operare recentemente nell'inferno della Bosnia e precisamente nella antica città (o forse sarebbe meglio dire «ex» città) di Mostar dove ben quindicimila sono i bambini che vivono in stato di abbandono tra orfani e dispersi, su un acchiacciante totale di 60.000 nell'intera regione. In meno di un'anno, sotto la responsabilità e la direzione lavori di Perlotto, la Care ha impiantato a Ljubuski, non lontano dalla città, un centro di accoglienza per ottanta bambini orfani sparsi nei vari campi profughi della provincia, dove vivono in condizioni disperate. Racconta Perlotto: «Al centro del paese si trovava una vecchia fabbrica bombardata che il comune ci ha messo a disposizione perché ne ricavassimo un centro di assistenza per orfani. Con una spesa di mezzo miliardo, sostenuta tra la Care italiana e quella austriaca, abbiamo realizzato una struttura edilizia modulare, cioè facilmente ampliabile in futuro per aumentare il numero degli ospiti».

«Il centro – continua l'arrampicatore – verrà inaugurato a Natale, anche se funziona già, affidato alla direzione del professor Brckic, docente di pedagogia all'università di Sarajevo. Qui gli orfani ricevono vitto e alloggio e soprattutto un'adeguata assistenza psicologica dati i traumi terribili che hanno patito, vittime persino del virus della violenza e della vendetta instillato dagli adulti. Comunque mi rendo ben conto che questo è un piccolo segno di speranza perduto in un mare di sofferenza».

E per quanto riguarda gli obiettivi futuri?

«Sto preparandomi a partire per lo Zaire dove c'è un ospedale da sistemare. Abbiamo già tentato nel '90-'91, ma il progetto è naufragato per la troppa instabilità politica della regione. Pare che la situazione sia mutata e che si possa finalmente procedere alla realizzazione».

Dunque hai abbandonato le montagne?

«Assolutamente; ho appena scoperto le Dolomiti che trascuravo da dieci anni, aprendo una nuova via quest'estate nel gruppo del Brenta. E poi ci sono gli impareggiabili picchi amazzonici che mi aspettano». «Conquista dell'inutile» e impegno civile possono dunque serenamente convivere: parola di Franco Perlotto.

Sergio Serra

L'alpinista vicentino Franco Perlotto: dalle cime all'inferno della Bosnia.

L'ESPERIMENTO DELLA SPELEONAUTA KICCA LANZONI

In grotta 100 giorni

Ha perso cinque chili e crede che sia ancora settembre

Cristina Lanzoni fotografata nel luglio scorso mentre si accinge a entrare nel laboratorio ipogeo.

Cento giorni sotto terra. Un cavo di fibra ottica lungo un chilometro e i tasti del computer unico contatto con il mondo esterno. Cristina «Kicca» Lanzoni, ventottenne speleologa di San Vittore di Cesena, è scesa il 26 luglio scorso nel laboratorio Underlab 2, costruito nelle grotte di Frasassi. Così è iniziata l'avventura che la porterà a rimanere a decine di metri di profondità almeno fino a metà di dicembre. Priva di qualsiasi riferimento temporale, Kicca Lanzoni sta vivendo in condizioni che simulano la permanenza su una base spaziale. Dopo cento giorni di isolamento il ritardo temporale della speleonauta è di 57 giorni. Comunicando con la base di controllo esterna Kicca ha digitato sul computer la «sua» data: il 7 settembre 1994. Il ritardo si spiega con l'alterazione della soggettiva percezione del tempo. Per la Lanzoni il giorno dura in media 56 ore reali: 40 di veglia e 16 dedicate al sonno. Ma ci sono state anche giornate in cui è rimasta sveglia per 54 ore e poi ne ha dormite 20 filate.

Ma come trascorre il suo tempo la speleonauta? Legge molto, lavora la cartapesta, fa ginnastica e yoga tutti i giorni; nonostante sia sola, cura attentamente il suo aspetto. Vive in una struttura-laboratorio costituita da quattro cupole: la più grande (sette metri di diametro) viene utilizzata per l'abitazione e le attività lavorative, le più piccole ospitano la zona di riposo e un laboratorio di botanica. Insomma una sorta di «bozzolo» insonorizzato e termicamente isolato, dove la Lanzoni regola il clima come preferisce: di solito la temperatura non supera i 22 gradi e l'umidità si aggira su 65-70 per cento. La «base» è controllata costantemente da telecamere e computer, ma le comunicazioni della speleonauta sono rare e riguardano quasi esclusivamente i dati del programma di test psico-clinici che sta effettuando. E Cristina non conosce neppure l'identità di chi la segue al video o al computer: è un fattore che potrebbe determinare situazioni depressive o picchi di euforia. A cento giorni dall'inizio dell'esperimento è dimagrita di cinque chili e presenta una totale amenorrea. Maurizio Montalbini, direttore del Progetto Underlab, vissuto in completo isolamento spazio-temporale dal 6 dicembre '92 al 7 dicembre '93, è soddisfatto: «L'esperimento — dice — procede ottimamente: il calo di peso e l'amenorrea erano ampiamente previsti. Si tratta d'altronde di fenomeni già riscontrati in tutti i precedenti casi di isolamento di soggetti di sesso femminile. Da sottolineare che i risultati delle prime analisi del sangue non hanno segnalato modificazioni di rilievo dell'apparato immunitario. Lo stato psichico di Cristina è ottimale: allegra, molto attenta e precisa nell'espletamento dei numerosi test previsti dall'équipe psico-medica».

D'altra parte lei, subito dopo essere entrata nella grotta, digitò al computer questo messaggio: «Non ho paura e non mi manca niente. L'orologio? È un problema vostro, non mio. Quali pensieri ho avuto? Piacevoli. Questa è un'avventura stimolante». Adesso la ragazza degli abissi continua a restarsene lì sotto e anche se ancora non lo sa si prepara a battere il record di permanenza femminile sotto terra: Stefania Follini rimase isolata per 130 giorni in una grotta nel deserto del Nuovo Messico.

Paola Comauri

GIOVEDÌ 10 A GORIZIA

Incontro con Gigi Mario, il «bonzo» della montagna monaco e guida alpina

Nel mondo alpinistico è conosciuto con nomi e appellativi diversi: Luigi (Gigi) Mario, Engaku Taino, il Bonzo. È un personaggio per certi versi più unico che raro: guida alpina e istruttore di guide alpine, maestro di sci, arrampicatore sportivo, monaco buddista. Una moglie giapponese e due figli, un podere- monastero nei pressi di Orvieto dove vive e insegna l'arte dello Zen.

Qualche anno oltre i cinquanta, una vita intensa scandita da scelte difficili ma decise: un lavoro in banca lasciato per andare a gestire un rifugio al Gran Sasso. Dopo qualche anno il salto verso il Giappone e la scelta di entrare in un monastero. Riesce, dopo mille e una difficoltà, a entrare in un monastero. Riesce, dopo mille e una difficoltà, a entrare nel monastero Shofukusi di Kobe, dove pratica la dottrina Zen Rinzai, raggiungendo l'illuminazione, il Satori. Nel monastero trascorre sei anni, sorprendendo gli stessi giapponesi che non pensavano che un occidentale fosse capace di tanta umiltà e volontà per superare la durezza di quella vita, il lavoro manuale e le lunghe meditazioni.

Ritornato in Italia fonda il suo monastero Rinzai, insegna lo Zen, lo sci, l'arrampicata, disciplina nella quale si esprime, alla faccia dell'età, a livelli sempre più alti e vicini al numero 8. Di tutto questo e di altro ancora parlerà Luigi Mario la sera del 10 novembre alle 21 nella sala dei Musei Provinciali di Borgo Castello a Gorizia. Un appuntamento importante, per il valore assoluto del personaggio dal punto di vista alpinistico ma soprattutto per il suo lato umano, filosofico, religioso.

IN BREVE

Una gara di bike orienteering: ecologia e sport

L'orientamento è uno sport conosciuto ma forse non si è mai parlato della sua versatilità. Se, infatti, l'orientamento nella sua forma classica si corre a piedi può tuttavia essere praticato in svariate altre forme, tutte già sperimentate con successo, in Italia e all'estero. La più conosciuta è lo «sci orientamento», si corre d'inverno con gli sci da fondo e la sua pratica richiede ovviamente la neve, un fitto reticolo di piste e, nei praticanti, una buona preparazione sciatoria.

Ma l'orientamento si pratica anche a cavallo, con la barca o la canoa (frequenti sono le gare di questo tipo sui laghi della Svezia e della Finlandia), sott'acqua e, infine, con la bicicletta.

La gara di orientamento in bici, invece, è particolarmente divertente, perché assomma la gioia del pedalare al fascino della piccola avventura che sempre la ricerca delle lanterne e la scelta dei percorsi su terreni sconosciuti comportano. È quindi uno sposalizio ideale quello che si va celebrando fra queste due discipline, entrambe giovani, entrambe ecologistiche, in un contatto pieno e completo con la natura, che è utilizzata come palco e al tempo stesso come tribuna.

L'associazione per il tempo libero «La Marmotta» (Uisp - Lega Montagna) domenica 13 novembre 1994 organizzerà nei dintorni di Gropada una gara di Bike Orienteering (orientamento in mountain bike). Le partenze saranno date dal piazzale antistante il Circolo Culturale Skala di Gropada a partire dalle ore 10.30, le iscrizioni potranno essere effettuate già dalle ore 10; al termine della gara è previsto un rinfresco per i partecipanti. Ulteriori informazioni e iscrizioni presso la segreteria della Uisp Comitato Provinciale di Trieste piazza Duca degli Abruzzi 3 (IV piano), tel. 639382.

Gran raduno di alpinisti ambientalisti in difesa dell'antica foresta del Cansiglio

Si svolgerà domenica 6 novembre Palantina '94, il sesto raduno di alpinisti e ambientalisti nell'antica foresta del Cansiglio. Organizzato dal Comitato per il Parco del Cansiglio, il raduno rappresenta un appuntamento ormai tradizionale per gli appassionati. Il momento culminante del raduno è l'escursione nella Val De Piera fino al Sasson (m 1640) sul sentiero per il rifugio Semenza. La partenza è dal piazzale di Col Indes. Alcune serate faranno da corollario al raduno: stasera al ridotto del Verdi di Pordenone la serata dedicata a «L'ambiente naturale del Cansiglio», mentre, alla stessa ora nella Sala Capitanio a Palazzo Carli di Sacile «Cansiglio: le quattro stagioni». Domani, invece, nella palestra della scuola media di Tarzo incontro con Kurt Diemberger con la proiezione intitolata «Verso l'ignoto: prima salita sul lato cinese del Broad Peak». Per ulteriori informazioni anche sui pullman per la gita telefonare allo 0434/768040 (Moreno Baccichet).

IMPEGNATIVA PEDALATA IN MOUNTAIN BIKE IN SLOVENIA

L'anello raro del monte Nanos

Percorso circolare in quota in un ambiente selvaggio, con ampi scorci panoramici sull'altopiano carsico

I tre «mille metri» più vicini a Trieste si trovano in territorio sloveno: sono, da Sud a Nord, tutti nel raggio di 35, 40 chilometri, il Taiano (1028 metri), l'Auremiano (1023 metri) e il Nanos (1300 metri). Tutti e tre offrono, per gli appassionati della mountain bike, ottime possibilità di escursioni in tutte le stagioni, ma soltanto il Nanos ha una specie di anello interno che moltiplica il gusto della pedalata. Per arrivare all'attacco della carrareccia che porta verso la vetta, bisogna arrivare a poche centinaia di metri dall'inizio dell'autostrada per Lubiana: qui si gira a destra seguendo le indicazioni per Nova Gorica; la strada è stretta e tortuosa, ma dopo una decina di chilometri, sulla destra, poco prima di Podnanos, si trova un cartello stradale giallo con la scritta «Nanos 9». Si può parcheggiare nello slargo, togliere la mountain bike dal portabici e iniziare a pedalare.

Dopo un paio di chilometri subito piuttosto impegnativi, ma nello stesso tempo agevoli perché il fondo è stato recentemente asfaltato, si arriva a una postazione militare ancora presidiata; la garitta della sentinella reca, scrostate dalle intemperie, le fasce rosse e blu con la stella rossa della vecchia bandiera jugoslava. Lasciate alle spalle la casermetta e un altro paio di vecchi edifici diroccati, l'asfalto finisce e la pedalata diventa più difficile.

Dopo un centinaio di metri, sulla sinistra, nei pressi di un grande alveare, c'è una vasca con un tubo dal quale sgorga acqua potabile: conviene approfittarne. Ripresa la salita, si percorrono in totale sei tornanti: nel primo tratto il fondo di pietre grosse e lastroni con profonde incisioni provocate da canaletti pluviali, richiede una costante attenzione nella scelta delle traiettorie migliori per non perdere aderenza con le ruote; poi, mano a mano che si sale, la ghiaia battuta prende il sopravvento e si può staccare lo sguardo dalla ruota anteriore: intorno il panorama è già incantevole, con la profonda valle appena lasciata, la vetta dell'Auremiano e più in là il ripetitore Tv installato sul Taiano. Procede la salita: lasciata sulla destra una piccola cappella votiva, si entra in un tunnel lungo un centinaio di metri: stiamo raggiungendo l'ultimo tornante; prima di girare ancora, da questo punto si può notare, su uno sperone di roccia poco lontano, la sagoma di un camoscio imbalsamato che domina il paesaggio.

Ultimo strappo e dopo una piccola curva a destra ci si immette in una forcella scavata nella roccia: siamo sul pianoro interno del Nanos. A sinistra si trova il rifugio Koca, aperto solo nei mesi estivi, ma con i tavolacci e le panche all'aperto, sempre disponibili. Dopo un'ora abbondante di dura salita, quasi tutta percorsa con i rapporti più bassi, e prima di iniziare l'escursione vera e propria, è qui che conviene ristorarsi, ammirando con maggior attenzione l'indescrivibile bellezza del panorama che da solo ripaga il sudore versato. L'anello interno inizia procedendo per circa cinquecento metri lungo la strada precedentemente abbandonata per dirigersi verso il rifugio. A un certo punto, dopo una lieve discesa, bisogna prendere a destra: ancora discesa, ma con fondo pessimo, grosse pietre si alternano a pozzanghere di fango; massima concentrazione. Lasciata sulla sinistra una vecchia costruzione diroccata, la stradina entra in una pineta e qui il fondo diventa più agevole; peccato che inizi anche la salita che dopo un po' diventa impercorribile per la pendenza anche con i rapporti più bassi e in posizione eretta sul manubrio. Soltanto dopo un buon quarto d'ora, un centinaio di metri prima di un incrocio, nel cuore di una fitta pineta, si può rimontare in sella girando a destra e lasciando così la stradina che porta ad Abram e più su a Debeli Vrh. Da questo momento il giro nella selvaggia landa interna del Nanos diventa veramente piacevole: ci si può rilassare pedalando in scioltezza (ottimo fondo pianeggiante e battuto) e riempiendosi gli occhi dello spettacolo che si spinge fino al mare con la rocca di Monrupino e più in là in lontananza, il triangolino del santuario di Monte Grisa. Nuovo tratto in discesa, questa volta piuttosto «lanciata», e poi altro chilometro in falso piano alle pendici del versante Sud del grande acrocoro interno del Nanos. A sinistra c'è la deviazione per la chiesa di San Geronimo e per Suhi Vrh (1300 s.l.m.), l'altra vetta del gruppo dove sorgono quattro ripetitori della televisione slovena. Procedendo invece dritti si oltrepassa il punto della deviazione iniziale e si chiude così, dopo un'ora e mezzo, l'ideale anello in quota. Non resta che l'emozionante discesa, il tunnel, i sei tornanti, la postazione militare.

Giovanni Longhi

BILANCIO / DALLE ESPERIENZE DEL PASSATO PUO' NASCERE LA COPPA D'AUTUNNO DEL FUTURO - COMMENTI E RIFLESSIONI

Barcolana di fronte al bivio

Allineamento alla partenza: il momento cruciale della Barcolana. (Italfoto)

Servizio di

Italo Soncini

TRIESTE - La Barcolana 1994, con appendice di Kermesse, è passata in archivio. Resta la Barcolana dell'avvenire. Parlarne è lecito quanto doveroso, fra gente che di barche (grandi, medie e piccole) se ne intende. Il discorso naviga intanto verso la XXVII edizione. L'originale fisiologico della regata ha superato il quarto di secolo, durante il quale molte cose sono cambiate generazionalmente in tema di barche, di uomini, di metodologie di regata, di concezione socioeconomica. Sono spuntati gli sponsor, una nuova forza anche sul mare.

Le cronache hanno dovuto registrare due consecutive «lumacose» Barcolane (XXV e XXVI) falcidiate dalla bonaccia. Nel 1993 furono tagliate fuori 714 delle 1028 concorrenti e nello stesso anno la Kermesse si salvò per il rotto della cuffia, grazie alla formula «a distanza corta e a tempo». Quest'anno la Barcolana ha lasciato a bocca asciutta 647 concorrenti sui 1289 partenti e la Kermesse ha soddisfatto solo due dei sedici selezionati.

Questa duplice manifestazione, Barcolana e Kermesse, che ogni anno infiamma migliaia di appassionati della vela, non solo nostrani ma anche stranieri, e attrae decine di migliaia di spettatori, deve far riflettere organizzatori e tutori delle norme sportive che la regolano. Riflessioni serene su alcuni aspetti che ne permettano future edizioni con opportuni adattamenti.

C'è stato indubbiamente un fattore climatico non trascurabile a far muovere contestualmente le acque: le stagioni pare abbiano mutato cicli, tendano a posticipare. Si dovrà regatare 15 o 20 giorni più tardi rispetto alla data tradizionale? Elemento piuttosto aleatorio. Bonaccia nei casi riferiti, ma potrebbe presentarsi, con faccia assai più minacciosa, la bora. Quindi campo di regata troppo ristretto, con mille barche, nell'uno come nell'altro caso. Allargare l'area di regata, con lati sull'Istria e su Grado? Decidere per il numero chiuso delle iscrizioni? Far effettuare due o tre partenze per diluire la densità di vele? Tutte ipotesi da valutare pacatamente.

Per la verità sono quesiti che furono posti già alcuni anni fa, ancora con la precedente presidenza della Barcola-Grignano, ma senza seguito e soprattutto senza esito novativo. L'aspetto più ricorrente delle successive edizioni - anche se in sede responsabile non gli si dava peso - era la crescita delle partecipazioni, delle manifestazioni di contorno, delle presenze degli sponsor. Il tutto gestito con mezzi di volontariato, lodevoli ma non sufficienti ai fini razionali di una manifestazione che suggerisce impresari.

La crescita. Prima mille, poi oltre. Stupendo spettacolo sul golfo, non v'è dubbio. Ma si opera nell'ambito di una Federazione sportiva, quella della vela, disciplina olimpica. Ciò vale sia per il tradizionale raduno che va oramai sotto il popolarissimo nome di Barcolana e vale tanto più per la Kermesse (ammesso che la si voglia mantenere in vita, data la sua onerosità); dove - come clamorosamente accaduto quest'anno - si son fatti correre gli elefanti con le gazzelle, ricorrendo ad acrobazie di adattamento che non hanno accontentato nessuno, tanto meno i proprietari di quelle ardite piccole barche che erano arrivate tra le prime in Barcolana e che, per interpretare un regolamento che tiene conto più del censo che della sportività, sono state snobbate in Kermesse.

Concludendo: la Barcolana è avvincente e la Kermesse può continuare a esserne il fiore all'occhiello. Ma l'una e l'altra vanno inquadrate in misure sportive e manageriali, nonché in una filosofia che soddisfi i reali valori morali di grandi, medi e piccoli. Tecnici ed esperti della materia non mancano nella Trieste nautica e negli organi della Fiv. Si riuniscano attorno a un tavolo e puntino a quei cambiamenti di cui la manifestazione più sentita per il mare di Trieste ha bisogno. Un anno passa presto. Meglio cominciare oggi stesso.

CURIOSITA' / LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DI MARINAI E SKIPPER

Il computer nel pozzetto

Software alla portata di tutti per prevedere il tempo e imparare a navigare

USATO

Nautilia continua

APRILIA MARITTIMA — Si sta svolgendo in questi giorni, ad Aprilia Marittima, la settima edizione di Nautilia, la mostra-mercato di imbarcazioni usate che si svolge nel complesso dei Cantieri di Aprilia antistanti la darsena centrale. Sono esposte, tutte a terra, 150 barche dagli 8 ai 20 metri. Nautilia chiuderà i battenti il 13 novembre. L'ingresso è gratuito.

TRIESTE — Il computer portatile arriva in barca: l'accoppiamento potrebbe sembrare strano, eppure la moderna tecnologia unita al ridotto costo dei computer permettono a tutti, anche ai meno esperti di questo settore, di poter utilizzare il software in barca. Le applicazioni create sono molte. In primo luogo, il settore in cui il computer si utilizza sul tavolo di carteggio è certamente la meteorologia. La Softmare, una società che appunto crea software adatto per le imbarcazioni, propone sul mercato una lunga serie di programmi e apparecchiature – normali computer e stampanti che ognuno può avere a casa – in grado di fornire all'utente informazioni meteorologiche in tempo reale e riguardanti praticamente tutto il mondo. Il tutto a costi ridottissimi. Oltre a questo c'è anche la possibilità di poter «programmare» in proprio in base alle informazioni caratteristiche della propria zona, un computer meteorologico ad hoc, preciso proprio perché contenente un ampio numero di dati rilevati nella propria zona.

Dalla meteorologia alla navigazione vera e propria. Esistono in commercio delle vere banche dati dei fari e dei fanali situati in tutti i mari d'Italia: in sostanza un Portolano su computer, con un'enorme ricchezza di informazioni e anche immagini delle zone interessate. Il software in questione costa 350 mila lire, Iva esclusa.

Ma il maggiore successo, in questo settore particolare di sviluppo dei software nautici, è stato riscosso dai simulatori: dai giochi per computer fino alle simulazioni più sofisticate, esistono in commercio dei programmi che permettono di imparare ad andare in barca a vela, affinare le proprie tecniche di match race, e addirittura provare la manovra in porto con natanti a vela e a motore con valutazione finale delle operazioni eseguite.

L'utilità di questi programmi, al di là del semplice gioco di animazione del computer, che può attirare magari i più giovani, è immaginabile: al salone di Genova – occasione in cui questi programmi sono stati presentati al grande pubblico – si poteva addirittura provare a entrare nel porto di Livorno con una petroliera, azione questa che se appare inutile alla maggior parte dei visitatori è di particolare importanza per i futuri aspiranti capitani.

Così tornando a noi, anche sulle normali barche da diporto, il computer entra in pozzetto: a costi contenuti si possono acquistare le carte nautiche su floppy disk o la situazione meteorologica via fax, fino ad arrivare a un controllo semi-computerizzato degli strumenti della propria imbarcazione.

f. c.

TECNICA / I MOTORI ECOLOGICI E «RISPARMIOSI»

«Suzuki», arriva la «rivoluzione» dei fuoribordo a quattro tempi

Molte legislazioni favoriscono i quattro tempi.

Servizio di

Roberto Carella

GENOVA — La Suzuki batte quattro. Nel campo nautico si tratta di un vera e propria rivoluzione tecnologica, ma oramai il futuro è già tracciato. Il settore dei fuoribordo guarda alla tecnologia dei quattro tempi e la Suzuki ha subito presentato alla stampa e ai suoi operatori commerciali i primi due modelli, il DF 9.9 e il DF 15, e cioè due 'leggeri' a bassissimo indice di inquinamento (soddisfano le prescrizioni del '1993 Bodensee Boat Engine Emission Regulation', e cioé le norme più restrittive esistenti al mondo) e consumano il 38 per cento in meno rispetto ai propulsori a due tempi di pari cilindrata. Ma non basta. I 'quattro tempi' sono anche più silenziosi e denunciano meno vibrazioni.

Ma allora - ci si chiederà - perchè mai si è arrivati solo ora ai motori a valvole? Insomma, quali svantaggi effettivi avevano i vecchi propulsori a quattro tempi?

Denunciavano una complessità meccanica superiore e quindi costi di produzione ben maggiori.

Ma, come abbiamo detto, i due tempi attuali, pur avanzatissimi, consumano e inquinano di più.

Inoltre, le singole legislazioni hanno via via penalizzato i due tempi a tutto vantaggio dei 'quattro'. Ora è il turno del nostro Paese: la nuovisima legge sul diporto nautico, per esempio, mette nuovi limiti alle potenze sotto le quali non occorre disporre della patente e ha posto il tetto dei 500 cc per i propulsori a ciclo due, e quello dei 650 cc per i motori a valvole.

Nello stesso tempo, ha deciso che sopra i 900 cc a due tempi e i 1.800 a ciclo quattro (equivalenti all'incirca ai 75 cavalli) la tassa di stazionamento per i natanti deve essere pagata per tutto l'anno solare.

Insomma, fra due tempi e quattro tempi si sta creando via via una vera forbice. Un po' come avvenne in Formula uno tra i motori sovralimentati ed aspirati, sino alla definitiva messa al bando dei primi. Intendiamoci, i propulsori nautici a due tempi hanno ancora un lungo futuro, ma quelli a quattro avranno sempre maggiori spazi. E infatti al Salone di Genova un po' tutte le Case hanno voluto dimostrare di essere in grado di produrli.

Ebbene, la Suzuki (pur non avendo voluto partecipare alla manifestazione) ha 'varato' due propulsori a ciclo quattro, entrambi di 302 cc, anche se con 'cavalleria' diversa. La struttura, insomma, è sempre la stessa. Il regime di massima potenza è a 5.500 giri e i cilindri sono due.

Pesanti rispettivamente 46 chili e 48,5 i due nuovi Suzuki possono avere l'avviamento sia manuale che elettrico e hanno lo scarico attraverso il mozzo dell'elica.

Utilizzano bielle in alluminio stampato e vantano una 'pompa di ripresa' del carburante prevista per garantire la migliore accelerazione in ogni condizione di guida.

I prezzi non sono stati ancora definiti. Ma il programma tecnico è già stato fissato: ora attendiamo i fuoribordo Suzuki da 25 e più cavalli, naturalmente a ciclo quattro.

Ma bisogna20ribadire: il due tempi ha ancora un lungo futuro. Anche se ora dovrà coabitare con il battagliero fratello a valvole. E da questa 'concorrenza tecnologica' la nautica ecologica non potrà che trarre giovamento.

STORIA / IL GUIDONE DELLO YACHT CLUB CUPA (10)

Preso alla... lettera

Bandierina ispirata alla «C» del codice della navigazione

TRIESTE — Sulla tabella del codice internazionale della navigazione la prima bandierina che viene raffigurata rappresenta la lettera A di Alfa - «Ho un subacqueo in immersione». Spostando lo sguardo troviamo la B di Bravo - «Trasporto merci pericolose». Ma sulla C di Charlie =-«Sì, affermativo», ci soffermiamo.

La bandierina composta da 5 strisce orizzontali di colore blu, bianco, rosso, bianco, blu è stata presa a modello per il guidone dal circolo nautico Yacht club Cupa. «Un team di quattro o cinque persone - racconta il socio capitano Bruno Volpi- Lisjak - incaricato prima della fondazione dell'allora club nautico sloveno Cupa, ne aveva proposto uno che ricordava la lettera C del codice internazionale e quest'idea aveva vinto sia per i colori sia per la 'C' iniziale di Cupa».

La cupa è un'antica imbarcazione monossilo ricavata da un tronco d'albero e i pescatori del golfo di Trieste l'adoperarono per molti secoli sino al 1946. Dai veneziani era denominata «zoppolo» e dagli sloveni «cupa». «Il nome della società era stato proposto - prosegue Volpi - da Antec Tercion di Aurisina e fu immediatamente accolto con soddisfazione a unanimità».

Il sodalizio, fondato 21 anni fa (12 maggio 1973) da un gruppo di appassionati del mare - spiega il presidente Marino Kosuta - con sede nella baia di Sistiana, vanta circa 350 iscritti e dispone di un centinaio di posti barca.

Cristina Sirca

REGOLAMENTO / PRONTO SOCCORSO

La misera cassetta del «buon diportista»

TRIESTE — Il regolamento di sicurezza per la navigazione da diporto prescrive fra le dotazioni delle unità abilitate alla navigazione oltre sei miglia dalla costa una scorta di materiale di pronto soccorso. La quantità minima indispensabile di questo materiale sanitario è elencata in apposite tabelle che fanno parte integrante di un decreto del ministro della Sanità risalente al 25 maggio '88. Le tabelle sono quattro, ma quelle che interessano il diporto sono la A e la D, rispettivamente se l'equipaggio è formato o meno, anche in parte, da personale marittimo arruolato. Poiché nella stragrande maggioranza le imbarcazioni e navi da diporto non imbarcano personale marittimo arruolato, limitiamo il nostro discorso alla tabella D. Detta tabella prevede che il tutto trovi posto in un apposito contenitore. Il diportista faccia attenzione: la cassetta di pronto soccorso nella quale dovrà essere contenuto quanto elencato deve essere di materiale rigido, a chiusura stagna, facilmente asportabile e galleggiante. Quindi, ad esempio, sono fuorilegge scatole di cartone o borse di plastica o di stoffa.

Vediamo quindi cosa prescrive la tabella D. Fra i disinfettanti liquidi per uso esterno, un flacone da 250 cc di disinfettante a base di ammonio quaternario. Quindi materiali di medicazione come segue: ammoniaca, un flacone di vetro scuro; 5 confezioni di varie misure di bende di cambric; una confezione di cerotto adesivo; una confezione di cerotto medicato; un pacco da 250 grammi di cotone idrofilo; una forbice comune; una confezione di garza idrofila compresse; una confezione di garza vaselinata compresse; un laccio emostatico; una confezione di stecche per fratture.

Da quanto esposto si può constatare come il contenuto della cassetta sia alquanto misero. Il diportista previdente metterà nella cassetta, e sostituirà alla scadenza di validità, oltre alle eventuali medicine che prende abitualmente, quelle che il suo medico riterrà opportuno consigliargli in caso ad esempio di infreddature, otiti, stati febbrili, punture di insetti, coliche di varia natura, eccetera.

p. b.

PASQUA: SPERDUTA NELL'OCEANO PACIFICO A 4000 KM DALLA MADREPATRIA CILENA

L'Isola del tesoro

Come arrivare sull'Isola di Pasqua? (siamo quasi agli antipodi!). Da Ronchi a Roma e da qui a Santiago del Cile con volo Alitalia martedì e sabato sera, la tariffa più bassa è pari circa a due milioni; poi dalla capitale cilena partono due voli settimanali della Lan-Chile (durata del volo cinque ore), gli unici che atterrano sull'isola.

I pacchetti turistici comprendono in genere tour organizzati da tre a otto giorni e si possono comprare anche in Italia. La differenza oraria è di meno 8 ore. È sufficiente il passaporto e non è richiesta alcuna vaccinazione; la moneta è il peso cileno (4 lire italiane); la lingua usata è lo spagnolo, anche se i locali parlano il rapa-nui; il clima è subtropicale, piove di più a maggio e i mesi più «freddi» sono luglio e agosto (minima 15 gradi).

Abbigliamento da trekking leggero, perché l'isola si visita soprattutto a piedi per sentieri a volte scoscesi e rocciosi. Sull'isola, pur così piccola, c'è un ospedale e due alberghi, più sei pensioni a conduzione familiare. Cucina molto semplice: carne di montone e maiale e tanto pesce (straordinarie le aragoste!). Si possono pure noleggiare auto, moto, biciclette e docili cavalli.

n. o.

HANGA ROA — Non si può certo negare che con lo spettacolare film «Rapa Nui», Kevin Costner, oltre al merito di offrirci stupende immagini dell'Isola di Pasqua, non abbia saputo ricreare l'atmosfera così misteriosa di quello scoglio sperduto nel Pacifico, stimolando più di qualcuno a prendere in considerazione la possibilità di visitarlo.

L'Isola di Pasqua, così chiamata dall'ammiraglio olandese Roggeveen che per primo vi sbarcò proprio la domenica di Pasqua del 1722, per gli indigeni la Grande Tartaruga (Rapa Nui) o l'Ombelico del Mondo (Pito-O- Te-Henua) è veramente «fuori del mondo»: non esiste infatti una terra così lontana da un altro luogo abitato. Pitcairn, l'isola degli ammutinati del Bounty, è a 1900 km a Ovest e la costa del Cile, a cui Rapa Nui appartiene, è a ben 3700 km a Est.

Una piattaforma rocciosa e vulcanica nell'Oceano Pacifico tra la Polinesia e il Sud America, di 24 km per 18, abitata da non più di duemila persone di origine cilena e polinesiana, che non finisce di stupire per i suoi misteri che da alcuni decenni archeologi di ogni paese tentano di svelare.

L'isola è una tale miniera di statue e reperti di ogni genere da venir pubblicizzata come il più grande parco archeologico del mondo a cielo aperto, e anche il turista più preparato che atterra all'aeroporto di Hanga Roa, unico villaggio dell'isola, affascinato e sconcertato, inizia a porsi le classiche domande: chi avrà scolpito i Moai, grandi faccioni di pietra alti fino a dieci metri, collocandoli in ogni punto dell'isola? Come li avranno mossi e trasportati? Da dove venivano gli abitanti? Perché tanti misteri?

Ed è proprio questo che attira e affascina dell'Isola di Pasqua; non le spiagge, che pure ci sono, e il clima sub - tropicale, ma l'atmosfera magica che domina e pervade ogni luogo. Chi giunge nell'isola è disposto a tutto pur di dare una risposta ai suoi perché, ma le spiegazioni che riceverà saranno tante e così complicate che a mistero aggiungerà mistero.

Bisognerà dunque, prima di giungere sull'isola, documentarsi il più possibile sulle scoperte archeologiche più recenti partendo dal noto esploratore e studioso norvegese Thor Heyerdahl, che per primo svelò alcuni misteri dell'isola affermando che dal Sud America arrivarono gli «orecchi lunghi» e poi verso il '500 dalla Polinesia gli «orecchi corti», che furono resi schiavi e costretti a scolpire i «faccioni» di pietra per i padroni, finché un rivolta, verso il 1680, non devastò e spopolò l'isola.

È a questo punto che si inseriscono tante storie e leggende tra cui quella della fanciulla «orecchi corti» e del suo impossibile amore per un «orecchi lunghi». Proprio su questa drammatica storia d'amore e d'odio, Kevin Costner abilmente ha creato il suo film, che, anche se non è certo un documentario, può spingerci a desiderare di saperne di più e forse a visitare la misteriosa Isola di Pasqua e le sue inquietanti sentinelle di pietra.

Niki Orciuolo

Isola di Pasqua: si scopre un gigante di pietra; sopra, i graffiti sulla costa e la festa di Tapati Rapa Nui.

Niente shopping, siamo selvaggi

HANGA-ROA — Non c'e luogo dell'isola di Pasqua che non nasconda qualcosa di sorprendente per cui non è facile indicare un itinerario di visita ma si può partire dal museo del piccolo villaggio di Hanga-Roa dove si conservano tra l'altro i «Rango-Rango» tavolette con una scrittura ancora intraducibile e l'unico occhio di Corallo di un Moai (ai giganti monolitici si aggiungevano, dopo la collocazione, gli occhi e uno strano cappello rosso sulla testa). Si raggiungono poi molti resti di edifici, mura, «Puma- Puma», la «cava dei cappelli», delle statue, numerose grotte, alcune con rilievi dipinti di strane figure e l'Ana-O- Keke dove alcune vergini destinate alle cerimonie religiose venivano rinchiuse al buio per sbiancarsi la pelle ed essere più attraenti! E ancora, attraverso radure dove pascolano mandrie di cavalli selvatici, al vulcano di Rano-Raraku il cui cratere, cosparso di 394 statue compiute e incompiute, sembra percorso da una processione di personaggi pietrificati da un sortilegio. In altri crateri, con laghetti coperti da canne, si scoprono tracce di un'altra civiltà, quella dell'Uomo Uccello, il «Tangata-Manu» di chiara origine sudamericana. Ancora oggi in primavera si ripetono i riti dei tempi passati a cui partecipano tutti gli abitanti che, indossando conchiglie e piume, si dipingono la pelle e iniziano una strana competizione di intreccio di corde mentre i giovani più audaci si sfidano in una gara durissima: attraversare un braccio di mare infestato di pescecani per raccogliere un uovo di sterna nera; oggi chi vince non diventa più re dell'isola per un anno, ma è festeggiato come un vero campione. Sarete certo coinvolti dall'atmosfera di quest'isola misteriosa; non c'è quasi nulla da acquistare, solo al mercatino locale o all'aeroporto troverete riproduzioni in pietra e in legno delle sculture. E questo l'unico shopping possibile e alla sera nessuna concessione alla mondanità, a letto presto a sognare Moai, i guardiani della solitudine.

Niki Orciuolo

DALLE AGENZIE

Dieci ore di aereo per ritrovarsi in Kenya e beffare l'autunno

MILANO — Mentre qui da noi le prime nebbioline annunciano l'autunno, in Kenya, a meno di dieci ore d'aereo dall'Italia, continua l'estate. Lungo le spiagge di Malindi e Watamu, affacciate sull'Oceano Indiano, la temperatura oscilla sui 30 gradi, l'acqua del mare è tiepida e ci si può dedicare al rito dell'abbronzatura. I Viaggi del Ventaglio di Milano (tel. 02/8361412-581861) propongono una combinazione dal 9 al 23 novembre (sedici giorni interi) al prezzo di 2 milioni e 140 mila lire a testa con volo da Milano e pensione completa presso il Temple Point. Disponibili anche due occasioni di nove giorni (con partenze fissate il 23 e 30 novembre) a un milione e 650 mila lire a turista.

■ **MILANO** — Un invitante e caldo sole attende i vacanzieri d'autunno a Tenerife, una delle isole che compongono l'arcipelago canario. Nel Sud, non molto distante dall'aeroporto, si è sviluppata la Costa del Silencio, adatta a chi cerca completo relax in mezzo a una vegetazione subtropicale caratterizzata da cactus mentre Playa de Las Americas è la meta ideale per proseguire l'operazione tintarella». La Going di Torino (tel. 011/8142111) lancia delle speciali combinazioni al prezzo di 855 mila lire per otto giorni (quindici giorni, un milione e 275 mila lire). Le cifre comprendono il volo da Milano Malpensa e la sistemazione presso l'hotel Isla Bonita con mezza pensione (gratis un bambino a famiglia). Partenze 7, 14 e 21 novembre.

■ **MILANO** — Soggiorni relax al sole di Cuba, la maggiore delle Grandi Antille, nel mar dei Caraibi. Due le mete di maggior richiamo balneare: Varadero e Cayo Largo. Varadero, la «Rimini cubana» offre un lungo litorale sul quale si affacciano grandi e piccoli alberghi, discoteche, locali tipici e gelaterie. Cayo Largo, gemma del caribe, offre invece una temperatura che varia dai 25 ai 30 gradi, un mare ineguagliabile e stupende spiagge. Con il suo nuovo opuscolo su Cuba Ventana Turismo (tel. 02/2666003; 011/57421) propone soggiorni settimanali a Varadero a un milione e 840 mila lire a testa con volo da Milano e sistemazione al «Cuatro Palmas» con mezza pensione fino al 13 dicembre. Poi la quota sale a 2 milioni e 530 mila lire a testa. Pacchetti di 9 giorni - 7 notti a Cayo Largo (Isla del Sur) allo stesso prezzo. Disponibili soggiorni per la sola Avana e tour dell'isola.

■ **TRIESTE** — L'operatore torinese «Explorando» (tel. 011/540520) propone in Mali due itinerari facili in fuoristrada, rispettivamente di 9 e 16 giorni, che consentono di avvicinare le diverse popolazioni maliane nei loro habitat specifici, tutti ancora piuttosto incontaminati. Il primo itinerario (quota 2 milioni e 800 mila lire a pensione completa) parte da Bamako, una delle più genuine capitali africane, e tocca vari villaggi di pescatori. Il secondo (quota 3 milioni e 900 mila lire) prosegue in piroga lungo il Niger fino alla mitica Timbuctu, la capitale storica dei Tuareg alle soglie del deserto, esplorando il vasto delta interno e le sponde del fiume, ricco di fauna acquatica e di varia umanità. Partenze individuali ogni settimana e di gruppo a date fisse da Roma con voli di linea per tutto l'anno, pernottamenti in alberghi e tenda.

UN VIAGGIO PER SCOPRIRE IL PIANETA TERRA

Il mondo in un giro

Costo dell'avventura: 12 milioni e 900 mila lire

UDINE - Quante volte, presi nel gorgo dei mille impegni quotidiani avete sognato di partire, di visitare città lontane, di immergervi in luoghi incontaminati, di essere su una calda spiaggia lambita da un mare trasparente, magari quando qui da noi è inverno? Quante volte avete sognato di godere del piacere degli alberghi più esclusivi e dei ristoranti più raffinati? Quante volte avete sognato di fare il giro del mondo?

Adesso c'è qualcuno che pensa per voi, pronto a dare corpo alle vostre fantasie di globetrotter. Hoteplan organizza un viaggio fantastico, «un sogno di molti, una emozione per pochi», come recita l'azzeccatissimo slogan stampato sul pieghevole che illustra l'iniziativa. Un garbato invito a far parte di quel selezionato gruppo di persone che partendo da Milano volerà con aereo privato Swissair fino a Las Vegas (escursioni al Grand e al Brice Canyon e alla Monument Valley), a Thaiti (da dove è possibile salpare per Moorea, Bora Bora o Tetiaora), a Sydney (con crociera nella baia), a Hong Kong (escursioni a Macao e Canton), a Mauritius.

Le camere migliori dei più celebri hotel, sette accompagnatori di lingua italiana pronti a risolvere qualsiasi problema, un medico a completa disposizione, niente attese e ritardi legati agli spostamenti grazie all'opera di Hotelplan che spedirà direttamente negli alberghi i bagagli e provvederà alle pratiche di check in.

Il tutto per 12 milioni e 900 mila lire a persona con possibilità di usufruire della business class (17 milioni e 900 mila) o della prima classe (21 milioni e 900 mila). Un prezzo allettante, se rapportato al tipo di servizio offerto, alla durata del viaggio, alla distanza delle località che si visiteranno. Il giro del mondo è «a tema». In venti giorni, partenza da Milano il 26 dicembre, il viaggio toccherà cinque località tra le più ambite, colorate e desiderate, tra le più frequentate dall'immaginario collettivo.

d.d.

IL SUMMIT DEI PAESI PIU' INDUSTRIALIZZATI HA RIACCESO L'ORGOGLIO PARTENOPEO

Il «bacio» del G7 risveglia Napoli

Monumenti e palazzi tornano a splendere e la città si ripresenta nel circuito dei grandi tour

Il risveglio di Napoli «baciata» dal G7, il summit dei Paesi più industrializzati.

NAPOLI — C'è voluto il G7, il summit dei paesi più industrializzati, per attirare su Napoli i riflettori di tutto il mondo. Bill Clinton, così come il premier giapponese Tsutomu Hata, a passeggio per le pittoresche stradine di Spaccanapoli o in visita al Museo Archeologico Nazionale, che conserva la famosa collezione Farnese e le splendide raccolte degli scavi di Pompei ed Ercolano, hanno apertamente manifestato il loro entusiasmo per questa città, per anni trascurata dai circuiti turistici. La scelta di fare di Napoli la sede del G7 ha risvegliato nei napoletani l'orgoglio di far rivivere l'antico splendore, quando nell'Ottocento la città faceva parte del grand tour ed era tappa d'obbligo per artisti e intellettuali di tutta Europa.

Oggi, sostengono Mario Pagliari, intraprendente presidente degli albergatori che, puntando proprio sulla carta turismo, ha appena ristrutturato il suo Grand Hotel Terminus, e Mirella Barracco, presidente di Napoli 99, l'immagine oleografica di Napoli con il Vesuvio e il pino ha imboccato il viale del tramonto. La città manifesta ormai in maniera sensibile la sua attenzione ai beni culturali. Basti pensare all'evento primaverile di Napoli Porte aperte, in cui i napoletani hanno risposto con passione all'offerta di riscoprire la loro città. Una città dai tanti volti, vitale, ricca di fantasia e di cultura. Più pulita rispetto al passato, con il palazzo Reale e la Galleria Umberto I splendenti dopo i recenti restauri, i giardini fioriti, alcuni edifici rimessi a nuovo. Si torna a parlare di monumenti di insostituibile bellezza, come Castel dell'Ovo, il Maschio Angioino, Santa Chiara, con il suggestivo chiostro delle Clarisse dalle splendide piastrelle di maiolica o la Cappella Sansevero, improntata al gusto settecentesco del principe Raimondo di Sangro, letterato e alchimista d'inappagabile curiosità.

Un gruppo di speleologi ha fondato Napoli Sotterranea (per informazioni telefonare allo 081/449821) per valorizzare il sottosuolo della città e ripercorrere tutta la straordinaria storia passata: dall'era preistorica, alle cave di tufo utilizzate per edificare la città, al grandioso acquedotto realizzato dai romani, con una rete di cunicoli che durante la seconda guerra mondiale vennero utilizzati come rifugi antiaerei. Degno di nota è il calendario culturale cittadino, autunnale e invernale: il cartellone del teatro San Carlo promette ottime rappresentazioni, nei musei ci sono mostre importanti come «Porcellane di Capodimonte» al Duca di Martina, «Da Masaccio a Andy Warhol» a Villa Pignatelli, «Il secolo d'oro della pittura napoletana» a Castel Sant'Elmo.

Una passeggiata a Spaccanapoli, lungo il Decumano, fa conoscere la parte più schietta della città, dove ancora si trovano artigiani eredi di antiche tradizioni. Nella piccola e caratteristica via San Gregorio Armeno che prende i nomi dall'omonimo monastero, uno dei più antichi e ricchi di opere d'arte, sono concentrate le botteghe dei migliori artigiani creatori delle statuine in terracotta, ceramica e legno del Presepio napoletano. A novembre e a dicembre pastori, re magi, angeli e la sacra famiglia al gran completo, in ogni foggia e grandezza, appariranno sulle tante bancarelle che animano la via. La carta è un'altra regina incontaminata dello shopping artigianale napoletano.

Sempre nel centro storico, a Calata Trinità Maggiore, c'è la Bottega del libro e della carta, un negozietto nascosto in un cortile, dal quale escono tanti piccoli oggetti di cartonage e guide di Napoli rilegate in carta dipinta a mano. Festosa e allegra Napoli lo è anche in cucina. Ovunque si scelga di andare: in ambienti raffinati come alla Sacrestia a Posillipo (tel. 7611051) e da Mimì alla Ferrovia (tel. 5538525) nel cuore della città, o in ambienti semplici come a piazza Capuana, dove la pizza è quella verace, fritta nell'olio bollente.

Silvana Rizzi

DOVE ANDARE E CHE COSA FARE NELLA CITTA' PROMOSSA «CAPITALE DELLA CULTURA 1994»

L'eterno ritorno delle «tentazioni di Bosch», e di Lisbona

LISBONA — Lisbona rivela nella sua singolare architettura gotico-barocca, affrescata dal decoro moresco degli «azulejos», un passato marittimo di «porta culturale» sull'Atlantico che tanta influenza ha avuto su tutto lo sviluppo culturale europeo. Promossa capitale della cultura '94, offre al turista una vera festa dell'arte. Ma che priorità dare a queste svariate possibilità volendovi trascorrere un breve ma indimenticabile weekend? Simonetta Carlutti, nata a Udine, vive a Lisbona da 15 anni ed è considerata dalla stampa portoghese animatrice indispensabile della vita sociale della capitale. È a lei che abbiamo chiesto un suggerimento per vivere Lisbona da portoghese al di fuori dei circuiti turistici, per coglierne la sua vera essenza.

La proposta è davvero intrigante anche per chi magari conosca già Lisbona: Hotel de Lapa, Au Cha de Lapa, Café de Lapa. Traduciamo: un soggiorno nel quartiere residenziale «Lapa» nel delizioso albergo 5 stelle che porta il suo nome, un'antica villa immersa nel verde e dotata di piscina, boutiques, ristorante. Au Cha de Lapa è una zuccherosa tea-room dove si può gustare un ottimo caffè italiano e squisiti pasticcini. Il Café de Lapa è invece un curioso ristorante — i quadri alle pareti sono tutti storti — con una cucina superba. Un'idea romantica trascorrere un fine settimana in questa zona di Lisbona che offre pure il vantaggio di raggiungere a piedi il Museo nazionale d'Arte antica, perché non si può assolutamente perdere «La tentazione di Bosch, o L'Eterno Ritorno», incentrata sul trittico delle tentazioni di Sant'Antonio. E poi passeggiare per ammirare le innumerevoli piastrelle policrome che decorano giardini, palazzi, chiese, fontane. Un taxi ci può portare a vedere il panorama dalla fortezza medioevale di San Giorgio, ai cui piedi si dipana il quartiere arabo dell'Alfama. Riprendendo il taxi si costeggia la grande Piazza del Commercio aperta sul porto per dirigersi verso la Torre di Belém e il vicino Monastero dei Geronimiti, espressioni d'arte «manuelina».

Per coloro che volessero soggiornare più a lungo, si raccomanda di fare una gita all'antico paesino di Sintra, 27 km a Ovest di Lisbona, i cui dintorni sono «cosparsi» di splendide residenze estive. Imponente e armonioso, seppure rappresenti diversi stili, il Palazzo Reale nella piazza del centro, e certamente da visitare il medioevale Castello dei Mori e l'ottocentesco Palazzo della Pena, d'aspetto fantastico e misterioso. Dirigendosi a Nord, verso Ericeira, paradiso dei surfisti, ecco il suggestivo boschetto dei Menhir di Barreira; mentre, a Sud di Sintra, un'altra meta dei surfisti è la ventosissima spiaggia di Guincho, frequentata dagli abitanti delle verdeggianti zone residenziali di Cascais e l'Estoril. A Sud di Lisbona, verso Sesimbra, ancora chilometri e chilometri di spiagge dorate e, ancora, selvagge.

Elisabetta de Dominis